

Das kleine Rotwein Paket

Sampayolo Garnacha tintorera DO Valdeorras



Abfüller: Bodegas Sampayolo S.L., Carretera de Barxela S/N, 32356 Petín de Valdeorras, Spanien

Anbaugebiet: DO Valdeorras

Rebsorte: Garnacha tintorera

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken und 7 monatige Barriquefassreifung

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Passt zu: Käse, Wild, Fleischgerichten

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Die Garnacha tintorera - eine der ganz wenigen Trauben auf der Welt, die nicht nur von außen eine dunkle Schale hat, sondern deren Fruchtfleisch auch auffallend dunkel ist. Deshalb wurde sie auch lange Zeit fast nur für Cuvées genutzt, um seriösen Rotweinen, denen etwas Farbe fehlte zu mehr Rot zu verhelfen.

Aber zum Glück gibt es auch Winzer wie Javier, der die Garnacha tintorera nicht als Färbemittel einsetzt, sondern einen **kräftigen sortenreinen Wein** aus ihr zaubert.

Im Glas **kräftig rot mit leicht lilanen Akzenten** und in der Nase ähnlich kräftig, aber dabei mit ganz vielen **Fruchtaromen**. Zuerst **Brombeeren und reife Erdbeeren**.

Danach **schwarze Pflaumen** und etwas ganz leicht **Rauchig-Röstiges**.

Aber wirklich nur leicht und nicht zu vergleichen mit typischen Crianza oder Reserva Weinen. Denn der Sampayolo Garnacha tintorera durchläuft nur eine **ganz kurze Fassreifung** und behält somit seinen Fruchtcharakter auf kräftigem Boden bei.

Eine sehr interessante und leckere Kombination, die zusammen mit einem **Spritzer Mineralität** eine kräftigen Rotwein zaubert, der trotzdem nicht schwer ist.

Die Trauben für den Sampayolo stammen von Reben, die mehr als 60 Jahre alt sind und weder mit Herbiziden noch Fungiziden behandelt werden. Viel mehr leiht sich Javier ein paar Mal im Jahr die Schafe seines Nachbarns aus und lässt diese ein paar Stunden auf seinem Weinberg grasen.

Fragt man Javier, was das Wichtigste an seinem Wein ist, dann sagt er "**Das Verständnis, das nicht ich diesen Wein zaubere, sonder Mutter Natur. Und damit sie das auch weiterhin tun kann, müssen wir Mutter Natur schützen**".

Besser hätten wir es nicht sagen können (wobei ich doch glaube, dass auch Javier seinen Anteil zur Weinherstellung beiträgt...).

Cuñas Davia Cuvée aus DO Ribeiro



Hersteller und Abfüller: Lugar Cuñas,
24, 32454, Ourense, Spanien

Anbaugebiet: DO Ribeiro

Rebsorte: Mencía, Brancellao, Caíño,
Sousón

Qualitätsstufe: Denominación de
origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Sardinen,
Tintenfisch, Eintöpfen

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Nach Grundlagen der **integrierten Weinproduktion** bewirtschaftet. Sprich **ohne Herbizide** und wann immer möglich werden **Pilzkrankheiten** mit ausschließlich **biologischen Mitteln** bekämpft. Der gleiche Ansatz wird im Weinkeller verfolgt, mit **geringer Sulfitzugabe** und geringer Intervention im Fermentationsprozess.

Der Rotwein von Cuñas Davia macht nicht nur äußerlich viel her (die besonderen Flaschen kennen wir ja schon von der Bodega), sondern gibt auch im Glas richtig viel Gas.

Er ist **wunderschön granatrot**, hier und da kommt Mal ein kleiner **Lilastich** durch. Nach ein paar Sekunden im Glas, entfaltet er einen **frischen, aromatischen Duft**. **Rote Wildbeeren und Waldfrüchte** dominieren, gefolgt von **Sauerkirschen, leichten Kakaoaromen und zart gerösteten Nüssen**, die seine Reifung im Fass ankündigen. Im Mund **schmackhaft und ausgewogen** mit einer guten Säure, die zum Trinken einlädt. Auch hier wieder **Frucht (Johannisbeere, Pflaume, Himbeere)** und **danach eine schöne Komplexität durch leichte Fassnoten**.

Im Nachgang **angenehm anhaltend und fruchtig**.

Der perfekte Wegbegleiter für Fisch, Fleisch und gute Gesellschaft.

Setembro Mencía aus DO Monterrei



Hersteller und Abfüller: Bodega Pazo de Valdeconde, C/Principal N°75, 32627 Mourazos, Spanien

Anbaugebiet: Monterrei

Rebsorte: Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Fleischgerichten (Rind, Schwein), Pilzgerichten

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Im Tal von Monterrei mit Blick auf die herrschaftliche Burg liegen die Weinberge, in denen der Setembro 20 gekeltert wird. **Setembro 20 ist galicisch und heißt September 20.** Denn die Trauben dieses Weines wurden im September 2020 geerntet und dann zu Wein weiter verarbeitet. Vor einem Jahr hieß dieser wunderbare Rotwein Setembro 19 und demnächst wird er Setembro 21 heißen.

Eine tolle Idee für einen tollen Wein.

Der Setembro ist die Art Wein bei dem sich ganz viele unserer Kunden im Nachhinein zurückmelden. Ich weiß nicht warum, aber viele Kunden erwarten nicht sooo viel von ihm - und werden dann richtig überrascht.

Der Setembro ist richtig schön **frisch** und obwohl Rot, kann er durchaus auch an lauen Sommerabenden genossen werden. Er versprüht ein **tolles beeriges Aroma**, was sich ein paar Schlucke später auch am Gaumen wiederfindet. **Kirschen, Himbeeren und ein paar Blaubeeren** gesellen sich zu einer ganz leichten **rauchigen Note** und einer **Hand voll Blumen**. Im Gegensatz zu Mencías aus anderen Regionen, ist der Setembro nicht ganz so mineralisch und **konzentriert sich eher auf das Fruchtige**.

Am Gaumen erst leicht, danach aber plötzlich erstaunlich langlebig und perfekt ausgeglichen.

Ein Rotwein, der überrascht und überzeugt.